



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI MANTAR SALATASI

2 adet yumurta
10-15 adet mantar
10-15 dal maydanoz
1 adet ufak kuru soğan
4 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım limon
1 çay kaşığı sumak
1 çay kaşığı tuz

Mantarlar kaynar suya atılır, 5-6 dakika sonra alınır. Arzu edilen şekilde doğranır. Yumurtalar bir kaba kırılır, az tuzla çırpılır. Teflon tavaya yağ konur, ısınınca yumurta dökülür, omlet gibi pişirilir. Daha sonra parça parça ayrılır. Soğan yarım daire şeklinde doğranır, az tuz ve sumakla solana kadar ovulur. Hazırlanan malzemeler bir araya getirilir, karıştırılır, üzerine limon sıkılır ve kıyılmış maydanoz serpilir.